Classic

bamix®

of Switzerland

The Original

Gebrauchsanleitung S. 3
Mode d'emploi p. 11
Modo d'impiego p. 19
Instructions for use p. 27



Gebrauchsanleitung bamix® Classic

Inhaltsverzeichnis

Vorwort	3
Vor dem Benutzen	3
Sicherheitsvorschriften für bamix®	4
Gerätebeschreibung	5
Die Arbeitsteile	6
Anwendungen/Handbewegungen	7
Schaltstufen	7
Aufstecken und Auswechseln der Aufsteckteile	8
Arbeitsgefässe	8
Reinigung und Pflege	8
Aufbewahrung	9
Technische Daten	10

Lieber Kunde
Wir gratulieren Ihnen zum Kauf des bamix® Universal-Stabmixers. bamix® ist millionenfach bewährt und hat in allen 5 Kontinenten zufriedene Anwender. Er eignet sich für die täglich anfallenden kleinen und grösseren Arbeiten in der Küche. bamix® ist handlich, denn er hat einen handgerecht gestalteten Griff und lässt sich leicht einschalten. Selbst kleine Frauenhände können das Gerät einfach bedienen. Es ist auch für Linkshänder geeignet. bamix® ist ein hochpräzises Qualitätsprodukt, auf das wir seit 1954 stolz sind.

Für Ihre Sicherheit.
Bitte lesen Sie vor der Inbetriebnahme diese Gebrauchsanleitung.

Vor dem Benutzen

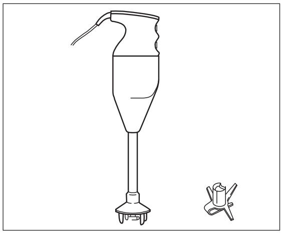
Bitte lesen Sie alle in dieser Gebrauchsanleitung aufgeführten Informationen aufmerksam durch. Sie geben Ihnen wichtige Hinweise hinsichtlich des Gebrauchs, der Sicherheit und der Wartung des Gerätes. Bewahren Sie diese Anleitung sorgfältig auf und geben Sie diese an Nachbenutzer weiter. Das Gerät darf nur für den vorgesehenen Zweck gemäss dieser Gebrauchsanleitung verwendet werden.

Beachten Sie die Sicherheitshinweise

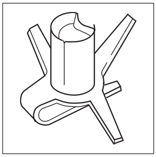
Sicherheitsvorschriften für bamix®

- Das Gerät nur an Wechselstrom – mit Spannung gemäss dem Typenschild am Gerät – anschliessen.
- Dieses Gerät ist nicht dafür bestimmt, durch Personen (einschliesslich Kinder) mit eingeschränkten physischen, sensorischen oder geistigen Fähigkeiten oder mangels Erfahrung und / oder mangels Wissen benutzt zu werden, es sei denn, sie werden durch eine für ihre Sicherheit zuständige Person beaufsichtigt oder erhielten von ihr Anweisungen, wie das Gerät zu benutzen ist.
- Kinder sollten beaufsichtigt werden, um sicherzustellen, dass sie nicht mit dem Gerät spielen.
- Kindern darf der Gebrauch des Mixers nicht ohne Aufsicht erlaubt werden.
- Ein Elektrogerät ist kein Kinderspielzeug. Kinder erkennen die Gefahren nicht, die bei Umgang mit Elektrogeräten entstehen können. Das Gerät deshalb ausser Reichweite von Kindern benutzen und aufbewahren.
- Wenn die Netzanschlussleitung dieses Gerätes beschädigt wird, muss sie durch den Hersteller oder seinen Kundendienst oder eine ähnlich qualifizierte Person ersetzt werden, um Gefährdungen zu vermeiden.
- Der Mixer ist bei nicht vorhandener Aufsicht und vor dem Zusammenbau, dem Auseinandernehmen oder Reinigen stets vom Netz zu trennen.
- Gerät nicht auf heisse Oberflächen oder in Nähe von offenen Gasflammen abstellen, damit das Gehäuse nicht anschmilzt.
- Das Gerät darf nur bis zum Griff in Flüssigkeiten getaucht werden.
- Das Gerät nicht in der Geschirrspülmaschine reinigen.
- Netzstecker ziehen, wenn Sie an der Schutzhaube oder an den Arbeitsteilen hantieren, wie z.B. beim Reinigen des Gerätes unter fliessendem Wasser und beim Auswechseln der Arbeitsteile.
- Gerät erst einschalten, wenn sich der Stab im Arbeitsgefäss befindet.
- bamix® ist mit einem Sicherheitsschalter versehen, der eine ungewollte Inbetriebnahme verhindert und beim Loslassen des Schalters sofort abstellt.
- Den Netzstecker ziehen bei Störungen während des Gebrauchs und nach dem Gebrauch.
- Den Stecker niemals mit nassen Händen aus der Steckdose ziehen.
- Das Gerät nie am Netzkabel tragen oder ziehen.
- Das Netzkabel nicht über scharfe Kanten ziehen oder einklemmen.
- Das Netzkabel nicht über heisse Gegenstände oder offene Flammen legen oder hängen und vor Hitze und Öl schützen.
- Das Gerät ist nicht in Betrieb zu nehmen, wenn:
  – das Gerät, das Gehäuse oder das Netzkabel beschädigt ist,
  – der Verdacht auf einen Defekt nach einem Fallenlassen oder ähnlichem besteht.
  In diesen Fällen ist das Gerät unserem Reparaturdienst zu übergeben.
- Reparaturen dürfen nur von unseren Fachkräften durchgeführt werden. Durch nicht fachgerechte Reparaturen können erhebliche Gefahren für den Benutzer entstehen. Wird das Gerät zweckentfremdet, falsch bedient oder nicht fachgerecht repariert, kann keine Haftung für eventuelle Schäden übernommen werden. In diesem Fall entfällt der Garantieanspruch.
- Eine allfällige Entsorgung des Gerätes muss nach den Vorschriften des Wohnortes erfolgen.
  Technische Änderungen sowie länderspezifische Abweichungen bleiben vorbehalten.

Gerätebeschreibung
bamix® Typ «Classic E/EO»

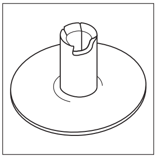


Zubehör

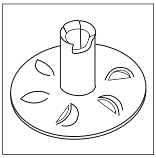


Multimesser

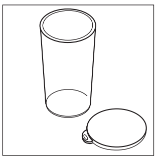
Sonderzubehör



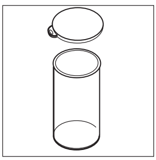
Schlagscheibe



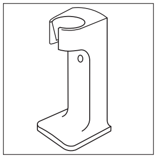
Quirl



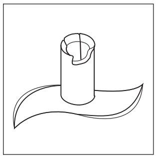
Becher 600 ml
mit Deckel



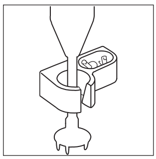
Becher 400 ml
mit Deckel



Stativ



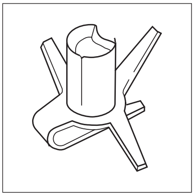
Fleisch- und
Gemüsemesser



Wandhalter

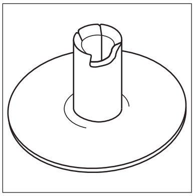
Prüfen Sie den Inhalt der Verpackung.

Die Arbeitsteile

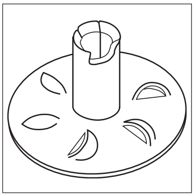


Multimesser
Zerkleinert, hackt, püriert rohes und gekochtes Gemüse, Früchte, Beeren, Babynahrung, gekochtes Fleisch, Tiefkühlfrüchte zu Fruchteis, Marmelade und sogar Eiswürfel. Passiert Suppen und Saucen. Rührt Kuchenteig und Omeletteteig. Also, für alle schweren Sachen.

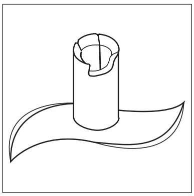
ACHTUNG:
Das Multimesser weist scharfe Kanten auf. Bei unsachgemässer Handhabung besteht Verletzungsgefahr.



Schlagscheibe
Schlägt, lockert, emulgiert Eiweiss und Sahne. Dient zum Aufschlagen von Suppen und Saucen. Alles, was schaumig und luftig sein soll.



Quirl
Rührt und mixt Shakes, Getränke, Purée, Salatsaucen, Mayonnaise, Frappés. Also, für alle dickcremigen bzw. dickflüssigen Sachen.



Fleisch- und Gemüsemesser
Schneidet, hackt, zerkleinert Fleisch (ungekocht und gekocht) sowie hartfaseriges Gemüse.

ACHTUNG:
Das Fleisch- und Gemüsemesser weist scharfe Kanten auf. Bei unsachgemässer Handhabung besteht Verletzungsgefahr.

Anwendungen/Handbewegungen



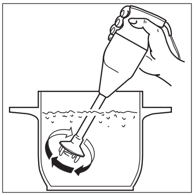
Das Drehen

Während der Arbeit das Gerät leicht aus dem Handgelenk heraus drehen, ein wenig hochheben und auf die Masse fallen lassen (nicht drücken oder stampfen). Den Feinheitsgrad bestimmen Sie durch die Länge der Arbeitsdauer.



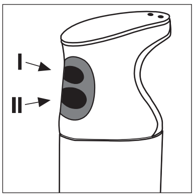
Das Hochziehen

Den bamix® einige Sekunden auf dem Boden stehen lassen. Danach schräg halten und langsam an der Wand des Gefässes hochziehen. Wenn die Masse nicht mehr mitsteigt, wieder auf den Boden zurückkehren und den Vorgang wiederholen, bis die Masse steif geschlagen ist.



Das Passieren

bamix® schräg in die Masse eintauchen, das Gerät einschalten und die Masse durchpassieren. Vor dem Herausnehmen das Gerät abschalten, damit ein Spritzen vermieden wird.
Tipp: Beim Arbeiten freie Hand über Krugöffnung halten; damit verhindern Sie das Austreten von Mixgut.

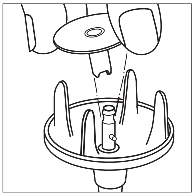


Schaltstufen

Stufe I für alle leichten, luftigen Sachen und kleine Mengen.
Stufe II für alle dickflüssigen, harten Sachen und grosse Mengen.

Dieses Gerät darf nur für die Zubereitung von Lebensmitteln verwendet werden. Jede anderweitige Verwendung des Gerätes kann gefährlich sein und zu Verletzungen führen. Bei bestimmungswidrigem Gebrauch entfallen Haftung und Garantie des Herstellers.

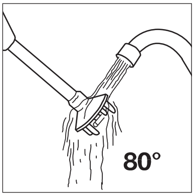
Aufstecken und Auswechseln der Aufsteckteile



Stecken Sie das Arbeitsteil möglichst senkrecht auf die Welle, und zwar so, dass der Mitnehmerstift der Antriebswelle genau in die Kerbe des Arbeitsteils passt. Die Aufsteckzentrierung erleichtert das Aufstecken. Das Abnehmen des Arbeitsteils erfolgt durch einfaches Herausziehen. Zum Schutz der Finger können Sie dazu auch einen Lappen verwenden.
Achtung: Wenn Sie die Arbeitsteile wechseln, aus Sicherheitsgründen den Stecker ziehen.

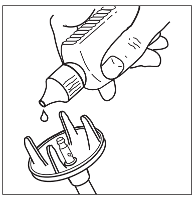


Arbeitsgefässe
Sie können in jedem Gefäss arbeiten, auch direkt in der Pfanne auf dem Herd. Verwenden Sie kleine Gefässe für kleine Mengen und grosse Gefässe für grössere Mengen. Schmale, hohe Gefässe eignen sich besser zum Arbeiten als breite, niedrige Gefässe.



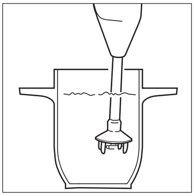
Reinigung und Pflege
Die Reinigung ist sehr einfach. Arbeitsteil wegnehmen und reinigen. Es genügt, den verchromten Teil des Gerätes nach jedem Gebrauch unter fliessendem Wasser zu reinigen (nicht einschalten). Bei hartnäckigen Speiseresten reinigen Sie den bamix® am einfachsten, wenn Sie ihn in einem Gefäss mit heissem Wasser laufen lassen. Vermeiden Sie, dass der Schalter mit Wasser in Berührung kommt.

Wichtig: Gleich nach der Arbeit Gerät sauber reinigen, damit verhindern Sie, dass die Antriebswelle festklebt.

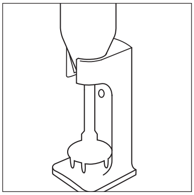


Der bamix® bleibt länger «fit», wenn Sie ihn alle paar Monate ölen. Verwenden Sie dafür säurefreies Öl (z. B. Vaselinöl, das Sie in der Apotheke erhalten). Halten Sie den bamix® mit der Schutzhaube nach oben, geben Sie 2–3 Tropfen Öl an die Antriebswelle und schalten Sie das Gerät ca. 2–3 Minuten lang ein. Reinigen Sie danach das Gerät im heissen Wasser.

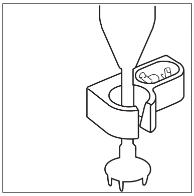
Was ist zu tun…



wenn die Antriebswelle des Gerätes nicht mehr rotiert?
Wenn der bamix® einige Zeit nicht benutzt wurde, kann es vorkommen, dass die Antriebswelle festsitzt, weil kaum sichtbare, kleinste Speisereste hart wurden und das untere Wellenlager verklebt. Stellen Sie das Arbeitsteil des Gerätes 5 – 10 Minuten in ein Gefäss mit heissem Wasser. Danach schalten Sie das Gerät ein, es ist dann meist wieder betriebsbereit. Wenn nicht, versuchen Sie die Welle vorsichtig mit einer Zange zu lösen.



Aufbewahrung
Stativ



Wandhalter

Der bamix® sollte immer griffbereit am Arbeitsplatz (am besten zwischen Herd und Abwaschbecken) montiert sein.

Je griffbereiter der bamix® ist, desto öfter wird er verwendet.

Technische Daten

Motor	230/240 Volt AC / 50 Hz
Leistung	Typ E / EO 120 = 120 W Typ E / EO 140 = 140 W Typ E / EO 160 = 160 W Typ E / EO 180 = 180 W Typ E / EO 200 = 200 W
Umdrehungszahl	Typ E / EO 120 = 7’000/12’000 U/min Typ E / EO 140 = 10’000/15’000 U/min Typ E / EO 160 = 10’000/16’000 U/min Typ E / EO 180 = 11’500/16’500 U/min Typ E / EO 200 = 12’000/17’000 U/min
Mechanische und elektrische Sicherheit	EN 60335-2-14/A11:2011 EN 60335-1:2012 EN 61000-3-2/A2:2009 EN 61000-3-3:2008 EN 55014-1/A1:2009 EN 55014-2/A2:08 EN 62233:2008
Isolation	doppelt
Schalter	Sicherheitsschalter mit Impulskontakt
Gesamtlänge	35 cm
Gewicht	930 g
Kabel	1,9 m
Kurzzeitbetrieb	5 min
Material und Gehäuse	Sämtliche Teile sind rostfrei, nahrungsmittelbeständig und geschmacksneutral
Prüfzeichen	
Hersteller	ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz

Technische Änderungen vorbehalten.
Obige Angaben sind länderspezifisch.

Mode d'emploi bamix® Classic

Table des matières

Avant-propos	11
Avant l'utilisation	11
Consignes de sécurité pour bamix®	12
Description de l'appareil	13
Les accessoires	14
Utilisation/manipulation	15
Niveaux de puissance	15
Pour insérer et changer les accessoires	16
Récipients de travail	16
Nettoyage et entretien	16
Rangement	17
Caractéristiques techniques	18

Cher client,
Nous vous félicitons d'avoir choisi ce mixer universel bamix®. Cet appareil a fait ses preuves des millions de fois et compte des utilisateurs satisfaits sur les cinq continents. Il convient pour diverses tâches quotidiennes grandes et petites dans la cuisine. Le bamix® est un appareil pratique doté d'une poignée ergonomique et facile à enclencher. Même de petites mains féminines pourront s'en servir sans peine. Le bamix® est également adapté pour les gauchers. Ce produit de qualité de haute précision est l'objet de notre fierté depuis 1954.

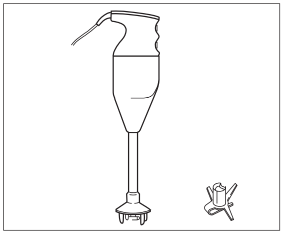
Pour votre sécurité.
Avant la mise en service de l'appareil, veuillez lire attentivement le mode d'emploi.

Avant l'utilisation
Veuillez lire attentivement toutes les instructions contenues dans ce mode d'emploi. Elles procurent des informations importantes concernant l'utilisation, la sécurité et le rangement de l'appareil. Conservez soigneusement ce mode d'emploi et joignez-le à l'appareil si vous vous en séparez. Cet appareil doit uniquement être utilisé conformément aux indications de ce mode d'emploi et dans les buts pour lesquels il a été prévu.

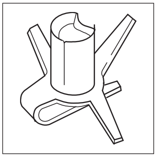
Observez les consignes de sécurité
Consignes de sécurité pour bamix®

- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris des enfants) aux capacités physiques, sensorielles ou mentales diminuées ou sans expérience et/ou sans compétences, à moins qu'elles ne soient surveillées par une personne responsable de leur sécurité ou que cette personne ait donnés des instructions comment utiliser l'appareil.
- Les enfants doivent être surveillés afin de s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- L'usage du mixeur ne doit pas être autorisé aux enfants sans surveillance.
- Si le cordon électrique de cet appareil est endommagé, il doit être remplacé par le fabricant ou son service après-vente ou une personne aussi qualifiée afin d'éviter tout risque de danger.
- En l'absence de surveillance et avant assemblage, désassemblage ou nettoyage, le mixeur doit être débranché du secteur.
- Ne raccordez cet appareil que sur le secteur à courant alternatif, à la tension indiquée sur la plaque d'identification.
- Un appareil électrique n'est pas un jouet. Les enfants ne sont pas conscients des dangers qu'un tel appareil pourrait présenter. Par conséquent, utilisez et rangez l'appareil hors de portée des enfants.
- Ne posez pas l'appareil sur des surfaces chaudes ou à proximité de flammes de gaz, pour éviter que le corps en matière plastique ne fonde.
- L'appareil ne doit être plongé dans un liquide que jusqu'au niveau de la poignée.
- L'appareil ne doit pas être nettoyé dans un lave-vaisselle.
- Déclenchez l'appareil ou, mieux, retirez la fiche secteur lorsque vous manipulez la coupole de protection ou les accessoires pour nettoyer l'appareil sous l'eau courante ou pour changer d'accessoire.
- N'enclenchez l'appareil qu'après avoir plongé le tube dans le récipient de travail.
- Le bamix® est doté d'un interrupteur de sécurité prévenant toute mise en service intempestive, et qui arrête instantanément l'appareil dès qu'il est relâché.
- Débrancher la fiche secteur en cas de dérangement et après l'utilisation.
- Ne retirez jamais la fiche secteur hors de la prise lorsque vous avez les mains mouillées.
- Ne portez ni ne tirez jamais l'appareil par son cordon.
- Le cordon secteur ne doit pas reposer sur des arêtes tranchantes ni être pincé.
- Evitez de placer le cordon sur des objets chauds ou à proximité de flammes de gaz, et protégez-le de la chaleur et de l'huile.
- Ne mettez jamais l'appareil en service quand:
  – l'appareil, son boîtier ou son cordon secteur sont endommagés,
  – au moindre soupçon de défaut après une chute ou autre circonstance similaire.
  Dans ce cas, confiez l'appareil à notre service de réparation.
- Les réparations doivent uniquement être confiées à nos spécialistes. Des réparations qui n'auraient pas été effectuées dans les règles de l'art pourraient exposer l'utilisateur à de graves dangers. Nous déclinons toute responsabilité pour les dommages qui pourraient survenir en cas d'utilisation erronée, contraire à sa destination ou de réparation défectueuse. De plus, la garantie s'en trouverait invalidée.
- Le recyclage de l'appareil s'effectue selon les normes en vigueur.
  Sous réserve de modifications techniques ou de différences nationales spécifiques.

Description de l'appareil
bamix® type «Classic E/EO»

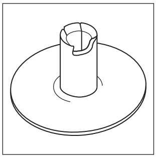


Accessoires

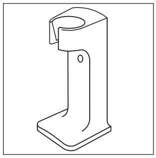


Couteau étoile

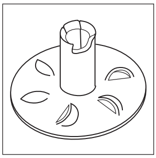
Accessoires spéciaux



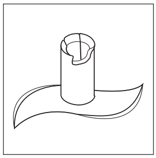
Disque fouet



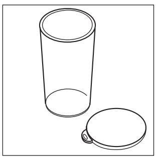
Support vertical



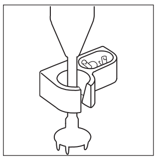
Disque mélangeur



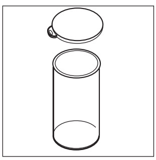
Couteau hachoir



Gobelet 600 ml
avec couvercle



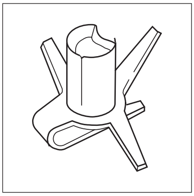
Support mural



Gobelet 400 ml
avec couvercle

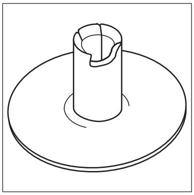
Contrôlez le contenu de l'emballage.

Les accessoires

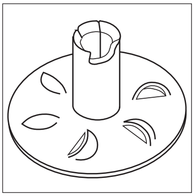


Couteau étoile
Hache, émince et réduit en purée légumes et fruits crus ou cuits, baies, aliments pour bébé, viande cuite, fruits surgelés pour sorbet, marmelade et même cubes de glace. Passe des potages et des sauces. Mélange la pâte à gâteau et les omelettes. Convient également pour tous les aliments de consistance épaisse.

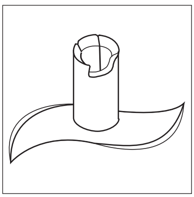
ATTENTION:
Le couteau étoile est coupant. Il y a un risque de blessures en cas d'utilisation non-conforme.



Disque fouet
Fouette, liquéfie, émulsionne les blancs d'œufs et la crème. Permet de battre des potages et des sauces. Pour aérer et battre toutes sortes d'ingrédients.



Mélangeur
Agite et mélange les frappés, boissons, purées, sauces à salade, mayonnaises, etc. Convient également pour les matières crémeuses et épaisses.



Couteau hachoir
Coupe, hache et émince de la viande (crue ou cuite), ainsi que les légumes fibreux.

ATTENTION:
Le couteau hachoir est coupant. Il y a un risque de blessures en cas d'utilisation non-conforme.

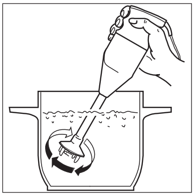
Utilisation/manipulation



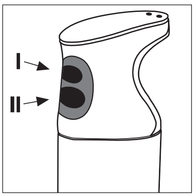
Tourner
Durant le travail, faire tourner lentement l'appareil avec le poignet, le soulever légèrement et le laisser retomber dans la masse (sans presser ni refouler). La finesse du mélange est déterminée par la durée du malaxage.



Monter
Laissez le bamix® reposer durant quelques secondes au fond du récipient. Ensuite inclinez-le et remontez lentement le long du bord du récipient. Lorsque la masse ne monte plus, ramenez l'appareil au fond et répétez l'opération jusqu'à ce que la masse soit ferme.



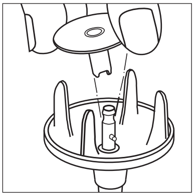
Passer
Plongez le bamix® de biais dans la masse, enclenchez et passez la masse de part en part. Déclenchez l'appareil avant de le sortir afin d'éviter les projections.
Conseil: en travaillant, placez votre main libre sur le bord du récipient pour éviter tout débordement du produit.



Niveaux de puissance
Niveau I pour tous les produits légers, aérés et les petites quantités.
Niveau II pour tous les produits épais, durs et les grandes quantités.

Cet appareil est exclusivement conçu pour des préparations alimentaires. Tout autre utilisation de cet appareil peut s'avérer dangereuse et provoquer des blessures.
Les dommages résultant d'abus ou d'une utilisation non-conforme ne sont pas couverts par la garantie. Le fabricant décline toute responsabilité dans ces cas.

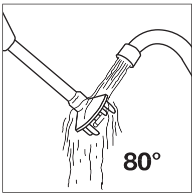
Pour insérer et changer les accessoires



Insérez l'accessoire aussi verticalement que possible sur l'axe de manière que la goupille d'entraînement s'ajuste dans l'encoche de celui-ci. L'insertion est facilitée par le centrage. Pour retirer l'accessoire, il suffit de le tirer. Veillez à protéger vos doigts avec un chiffon.
Attention: Avant de changer d'accessoire, retirez la fiche secteur de la prise pour des raisons de sécurité.

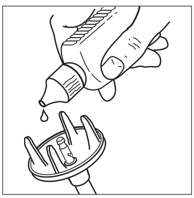


Récipients de travail
Vous pouvez travailler dans toutes sortes de récipients, même directement dans une casserole placée sur la cuisinière. Utilisez de petits récipients pour de petites quantités, et d'autres plus grands pour de grandes quantités. Les récipients étroits et hauts conviennent mieux pour travailler que des récipients larges et bas.



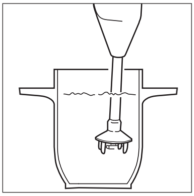
Nettoyage et entretien
Le nettoyage est très simple. Otez l'accessoire et nettoyez-le. Il suffit après l'emploi de rincer la partie chromée de l'appareil sous l'eau courante (sans enclencher l'appareil). Pour enlever les résidus collants, faites tourner l'appareil pendant quelques secondes dans un récipient rempli d'eau chaude. Veillez à ce que le commutateur n'entre pas en contact avec de l'eau.

Important: Nettoyez l'appareil immédiatement après l'emploi pour éviter que l'axe d'entraînement ne se grippe.

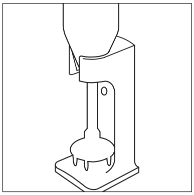


Votre bamix® restera plus longtemps en parfait état de marche si vous le huilez tous les quelques mois. Utilisez à cet effet une huile exempte d'acide (par exemple de l'huile à base de vaseline, que vous pourrez acheter en pharmacie). Tenez votre bamix avec la coupole de protection vers le haut et versez 2 à 3 gouttes d'huile sur l'axe d'entraînement puis faites-le tourner durant 2 à 3 minutes. Nettoyez ensuite l'appareil dans de l'eau chaude.

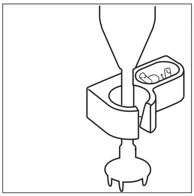
Que faire…



si l’axe d’entraînement ne tourne plus?
Lorsque vous n’avez pas utilisé votre bamix depuis quelque temps, il peut arriver que l’axe refuse de tourner en raison de minuscules résidus desséchés et collés sous le coussinet inférieur. Plongez l’élément de travail de votre appareil durant 5 à 10 minutes dans un récipient rempli d’eau chaude. Ensuite, enclenchez-le; dans la plupart des cas, il sera à nouveau prêt à fonctionner. Si ce n’est pas le cas, essayez de débloquer l’axe avec une pince en agissant délicatement.



Rangement
Support vertical



Support mural

Le bamix® devrait toujours être rangé prêt à l’emploi sur la place de travail (de préférence entre la cuisinière et l’évier).

Vous utiliserez votre bamix® d’autant plus fréquemment qu’il sera à portée de main.

Caractéristiques techniques

Moteur	230/240 volts AC / 50 Hz
Puissance	Type E / EO 120 = 120 W Type E / EO 140 = 140 W Type E / EO 160 = 160 W Type E / EO 180 = 180 W Type E / EO 200 = 200 W
Vitesse de rotation	Type E / EO 120 = 7’000/12’000 t/min Type E / EO 140 = 10’000/15’000 t/min Type E / EO 160 = 10’000/16’000 t/min Type E / EO 180 = 11’500/16’500 t/min Type E / EO 200 = 12’000/17’000 t/min
Sécurité mécanique et électrique	EN 60335-2-14/A11:2011 EN 60335-1:2012 EN 61000-3-2/A2:2009 EN 61000-3-3:2008 EN 55014-1/A1:2009 EN 55014-2/A2:08 EN 62233:2008
Isolation	double
Interrupteur	Interrupteur de sécurité à contact impulsionnel
Longueur totale	35 cm
Poids	930 g
Câble	1,9 m
Fonctionnement de courte durée	5 min
Matériaux et boîtier	Toutes les pièces sont inoxydables, résistantes aux denrées alimentaires et neutres pour le goût
Sigles de contrôle	
Fabricant	ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz

Sous réserve de modifications techniques.
Ces renseignements sont propre à chaque pays.

Modo d'impiego bamix® Classic

Indice

Introduzione	19
Prima dell'uso	19
Norme di sicurezza per il bamix®	20
Descrizione dell'apparecchio	21
Elementi di lavoro	22
Utilizzi/Movimenti manuali	23
Livelli di comando	23
Inserimento e sostituzione degli utensili	24
Recipienti di lavoro	24
Pulizia e cura	24
Conservazione	25
Dati tecnici	26

Stimato cliente!
Ci congratuliamo con Lei per l'acquisto del mixer universale bamix®. Il bamix® ha ottenuto milioni di consensi e vanta utilizzatori Ântusiasti in tutti e cinque i continenti. Questo apparecchio è adatto per tutti i piccoli e grandi lavori quotidiani in cucina. Il bamix® è maneggevole poiché dispone di un'impugnatura anatomica che si adatta perfettamente alla forma della mano e può essere azionato agevolmente. Anche le piccole mani femminili possono utilizzarlo con estrema facilità. È adatto anche per le persone mancine. Il bamix® è un prodotto di qualità ad alta precisione e noi siamo fieri di offrirlo alla nostra clientela dal 1954.

Per la Vostra sicurezza.
Prima dell'utilizzo leggere attentamente le istruzioni.

Prima dell'uso
Si prega di leggere attentamente tutte le indicazioni riportate in queste istruzioni per l'uso. Esse forniscono infatti importanti informazioni sull'utilizzo, la sicurezza e la manutenzione dell'apparecchio. Queste istruzioni, pertanto, devono essere conservate con cura e consegnate assieme all'apparecchio a chi dovesse utilizzato il bamix® dopo di voi. L'apparecchio deve essere utilizzato esclusivamente per le applicazioni previste dalle presenti istruzioni.

È importante osservare le istruzioni relative alla sicurezza

Norme di sicurezza per il bamix®

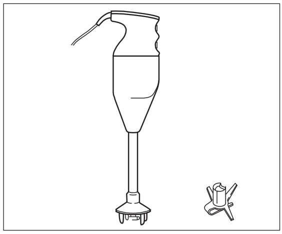
- Questo apparecchio non deve essere utilizzato da persone (inclusi i bambini) con problemi fisici, sensoriali o mentali o con scarsa esperienza e conoscenza, a meno che non vengano assistite da una persona responsabile della loro sicurezza o che da lei abbiano ricevuto istruzioni su come l'apparecchio debba essere utilizzato.
- I bambini devono essere controllati, per evitare che giochino con l'apparecchio.
- Ai bambini non deve essere concesso di usare il frullatore senza sorveglianza.
- Se il cavo di alimentazione dell'apparecchio viene danneggiato, deve essere sostituito dal fornitore o dal suo servizio di assistenza o da una persona con qualifica simile, per evitare pericoli .
- Il frullatore deve essere sempre staccato dalla rete quando non c'è sorveglianza e prima del montaggio, dello smontaggio e della pulizia.
- L'apparecchio può funzionare soltanto a corrente alternata – con una tensione corrispondente a quella indicata sulla targhetta riportata sull'apparecchio stesso.
- Un apparecchio elettrico non è un giocattolo. I bambini non riescono a comprendere i pericoli che possono derivare dal maneggio di uno strumento elettrico. Esso pertanto deve essere conservato fuori dalla loro portata.
- L'apparecchio non deve essere appoggiato su superfici calde o nelle vicinanze di fiamme di gas libere, per evitare che la parte esterna possa fondere.
- L'apparecchio può essere immerso nell'acqua solo fino all'impugnatura.
- Non può essere lavato nella lavastoviglie.
- È opportuno spegnerlo o meglio ancora, staccare la spina quando viene rimossa la calotta di protezione o vengono toccate le parti meccaniche, p. e. durante le operazioni di pulizia dell'apparecchio in acqua corrente o quando si sostituisce un utensile.
- L'apparecchio deve essere acceso solo quando l'asta si trova nell'apposito contenitore di lavoro.
- Il bamix® è dotato di un interruttore di sicurezza previsto per evitare l'accensione accidentale e per disattivare l'apparecchio non appena venga rilasciato l'interruttore per il funzionamento.
- In caso di cattivo funzionamento, staccare la spina sia durante che dopo l'utilizzo.
- Non staccare mai la spina dalla presa con le mani umide.
- Non reggere mai l'apparecchio per il filo della corrente.
- Non tirare e non fissare mai il cavo della corrente sopra superfici taglienti o appuntite.
- Non deporre e non appendere mai il cavo sopra oggetti aventi una temperatura elevata o fiamme libere e proteggerlo dalle alte temperature e dall'olio.
- L'apparecchio non deve essere utilizzato nei seguenti casi:
  - Se l'apparecchio, le superfici esterne o il cavo della corrente sono danneggiati.
  - Se sussiste il sospetto di un'anomalia in seguito ad un urto o cause accidentali analoghe.

  In questi casi l'apparecchio deve essere consegnato al nostro servizio riparazioni.
- Le riparazioni possono essere effettuate esclusivamente presso i nostri centri di assistenza. Una riparazione eseguita da personale non autorizzato può essere causa di notevoli pericoli per l'utilizzatore. Se l'apparecchio viene impiegato in modo improprio, in modo scorretto o se viene riparato da persone non autorizzate,
  la ditta declina qualsiasi responsabilità per eventuali danni. In tal caso decade anche la validità della garanzia.
- Un eventuale smaltimento e/o rottamazione dell'apparecchio deve essere effettuato secondo le prescrizioni locali.

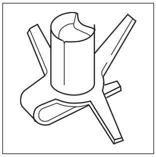
  Ci riserviamo di apportare modifiche tecniche o variazioni specifiche dei vari paesi.

Descrizione dell'apparecchio

bamix® modello «Classic E/EO»

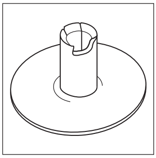


Accessori

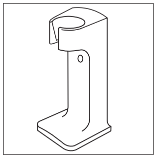


Lama multiuso

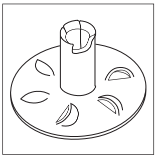
Accessori speciali



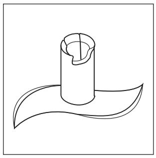
Sbattitore



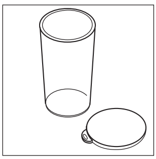
Stativo



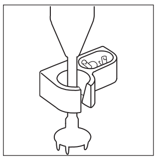
Frullino



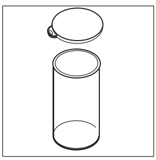
Lama per carne



Contenitore 600 ml
con coperchio



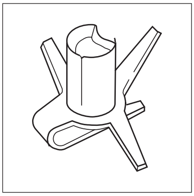
Supporto parete



Contenitore 400 ml
con coperchio

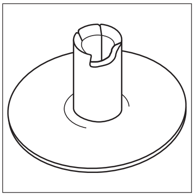
Verificare il contenuto della confezione.

Elementi di lavoro

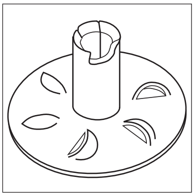


Lama multiuso
Sminuzza, macina, omogeneizza verdure cotte e crude, frutta, bacche, pappe per neonati, carne cotta, frutta surgelata per sorbetti, marmellata e addirittura cubetti di ghiaccio. Passa al setaccio minestre e salse. Impasta la pasta da cucina e il composto per omelette. Insomma, è adatto per tutti i lavori più pesanti.

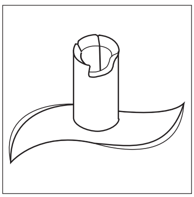
ATTENZIONE:
Le lame sono molto affilate, maneggiare con cura per evitare tagli e ferite.



Sbattitore
Sbatte, monta ed emulsiona albume e panna. Serve anche per amalgamare minestre e salse. Insomma, per tutto ciò che deve essere schiumoso e soffice.



Frullino
Sbatte e mescola frullati, bevande, purea, salse per insalata, maionese, frappé. È adatto quindi per ricette cremose e dense.



Lama per carne
Taglia, trita, macina la carne (sia cruda che cotta) e le verdure particolarmente fibrose.

ATTENZIONE:
Le lama per carne sono molto affilate, maneggiare con cura per evitare tagli e ferite.

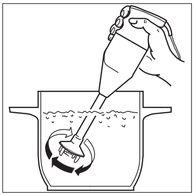
Utilizzi/Movimenti manuali



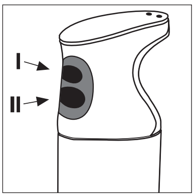
Movimento rotatorio
Durante l'operazione è opportuno ruotare leggermente l'apparecchio muovendo il polso verso l'esterno, tenerlo sollevato per un attimo e quindi lasciarlo ricadere sull'impasto (senza premere o pigiare). Sarete voi stessi a determinare il grado di finezza stabilendo la durata dell'operazione.



Movimento di sollevamento
Lasciare il bamix® sul fondo del contenitore per qualche secondo. Quindi tenerlo in posizione obliqua e sollevarlo lentamente verso il bordo del recipiente. Quando l'impasto smette di montare, riportare il bamix® sul fondo e ripetere l'operazione finché l'impasto non avrà ottenuto l'aspetto desiderato.



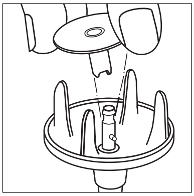
Come passare al setaccio
Immergere il bamix® nell'impasto in posizione obliqua, azionare l'apparecchio e passare tutto l'impasto. L'apparecchio deve essere spento prima di essere estratto, per evitare gli schizzi.
Consiglio: durante questa operazione è opportuno tenere la mano libera sull'apertura della brocca, onde evitare che parte dell'impasto fuoriesca.



Livelli
Livello I per tutti gli alimenti leggeri, soffici e per piccole dosi.
Livello II per alimenti densi, duri e dosi maggiori.

Questo apparecchio deve essere utilizzato solo per la preparazione di cibi. Altri utilizzi possono avere conseguenze pericolose.
Il produttore non risponde in caso di utilizzo inadeguato.

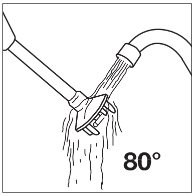
Inserimento e sostituzione degli utensili



Inserire l'utensile il più verticalmente possibile sull'albero motore, di modo che l'intaglio possa agganciarsi perfettamente al perno di trascinamento dell'albero motore stesso. La corretta centratura facilita l'inserimento. La rimozione dell'utensile avviene tramite la semplice estrazione. Utilizzare un panno morbido per la protezione dei mani.
Attenzione: Quando si sostituisce l'utensile, staccare la spina dalla presa della corrente per motivi di sicurezza.



Recipienti di lavoro
È possibile operare utilizzando qualsiasi recipiente, anche direttamente con la pentola sul fuoco. Non utilizzare recipienti piccoli per grandi quantità e recipienti grandi per piccole quantità. I contenitori alti e stretti sono più indicati di quelli bassi e larghi.



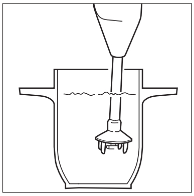
Pulizia e cura
La pulizia dell'apparecchio è molto semplice. È sufficiente lavare la parte cromata dell'apparecchio sotto l'acqua corrente fredda (senza metterlo in funzione). In presenza di residui molto duri e resistenti è possibile pulire facilmente il bamix® mettendolo in funzione in un recipiente contenente acqua calda. Nel corso di questa operazione, evitare che l'interruttore venga a contatto con l'acqua.

Importante: L'apparecchio deve essere pulito subito dopo l'utilizzo, per evitare che l'albero motore si blocchi.

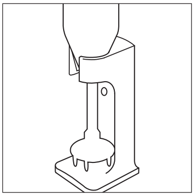


Il bamix® durerà molto più a lungo se si provvederà ad oliarlo ogni due mesi. È opportuno utilizzare un olio non acido (per esempio olio di vaselina, comunemente reperibile in farmacia). Tenere il bamix® con la calotta di protezione verso l'alto, depositare 2–3 gocce d'olio sull'albero motore e azionare l'apparecchio per circa 2–3 minuti. Quindi, lavare l'apparecchio in acqua calda.

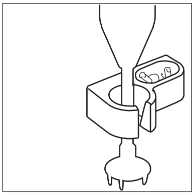
Che cosa fare…



se l'albero motore non gira più?
Se il bamix® non viene utilizzato per un certo periodo, può succedere che l'albero motore rimanga bloccato a causa di piccoli residui alimentari pressoché invisibili che si sono induriti e che bloccano il meccanismo di azionamento. Mettere l'utensile dell'apparecchio per 5–10 minuti in un recipiente contenente acqua calda. Quindi azionare l'apparecchio, il quale generalmente dovrebbe riprendere a funzionare. In caso contrario cercare di sbloccare, con la dovuta cautela, l'albero motore servendosi di una pinza.



Conservazione
Stativo



Supporto parete

Il bamix® dovrebbe sempre essere montato e tenuto a portata di mano (possibilmente tra fornello e lavandino).

Quanto più il bamix® sarà a portata di mano, tanto più sarà facile utilizzarlo.

Dati tecnici

Motore	230/240 volt AC / 50 Hz
Potenza	Modello E / EO 120 = 120 W Modello E / EO 140 = 140 W Modello E / EO 160 = 160 W Modello E / EO 180 = 180 W Modello E / EO 200 = 200 W
Numero di giri	Modello E / EO 120 = 7’000/12’000 giri/min Modello E / EO 140 = 10’000/15’000 giri/min Modello E / EO 160 = 10’000/16’000 giri/min Modello E / EO 180 = 11’500/16’500 giri/min Modello E / EO 200 = 12’000/17’000 giri/min
Sicurezza meccanica ed elettrica	EN 60335-2-14/A11:2011 EN 60335-1:2012 EN 61000-3-2/A2:2009 EN 61000-3-3:2008 EN 55014-1/A1:2009 EN 55014-2/A2:08 EN 62233:2008
Isolamento	doppio
Interruttore di sicurezza	con contatto a impulso
Lunghezza totale	35 cm
Peso	930 g
Cavo	1,9 m
Servizio di breve durata	5 min
Materiale e superficie esterna	Tutte le parti sono inossidabili, adatte per alimenti e insapore
Marchio di controllo	
Fabbricante	ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz

Con riserva di apportare modifiche tecniche.
Questi informazioni sono specifiche ad ogni paese.

Instructions for use bamix® Classic

Table of contents

Preface	27
Before using	27
Safety regulations for bamix®	28
Description of appliance	29
Working parts	30
Applications/handling	31
Switch positions	31
Putting on and exchanging the attachments	32
Receptacles	32
Cleaning and care	32
Storage	33
Technical details	34

Dear Customer,
We congratulate you on buying the bamix® all-purpose wand mixer. bamix® has proved its worth a thousand times over and has satisfied users in all 5 continents. It is ideal for the daily chores, small and not-so-small, which occur in the kitchen. bamix® is handy, because its grip is specially designed to fit the hand and is easy to switch on. It is no trouble even for small hands to use and is also suitable for left-handers. bamix® is a high quality precision product, of which we have been proud since 1954.

For your safety.
Please read these instructions before switching on your appliance.

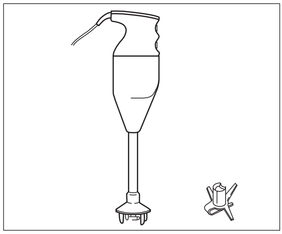
Before using
Please read all the information given in these instructions for use very carefully. It gives you important tips about the use, the safety and the care of the appliance. Keep these instructions carefully and pass them on to the next user. The appliance may only be used for the intended purpose according to these instructions for use.

Pay attention to the safety instructions

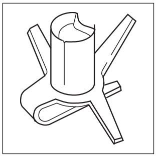
Safety regulations for bamix®

- This appliance is not intended for use by persons (including children) with limited physical, sensory or mental faculties or with a lack of experience and /or knowledge, unless they are continually supervised by a person responsible for their safety or have been carefully instructed in the use of the appliance.
- Children should always be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Children must not be allowed to use the mixer without supervision.
- If the mains connection of this appliance becomes damaged, it must be replaced by the manufacturer or his After-Sales Service or by a similarly qualified person in order to avoid risks.
- The mixer must always be disconnected from the mains supply when not supervised or before assembling, dismantling or cleaning.
- The appliance should only be plugged in to AC connections with a voltage corresponding to the identification plate on the appliance.
- An electrical appliance is not a child's toy. Children do not recognise the dangers which can arise when handling electrical appliances. So keep it out of reach of children both when using and storing.
- Do not put the appliance down on hot surfaces or near open gas flames, to be sure that the housing does not start to melt.
- The appliance may only be immersed in liquids as far up as the handle.
- Do not clean the appliance in the dishwasher.
- Switch off the appliance or – even better – unplug it when you handle the cutter guard or the working parts, as for example when cleaning the appliance under running water and when exchanging the attachments.
- Only switch on the appliance when the mixer is in the receptacle.
- bamix® is fitted with a safety switch, which prevents it being put into operation by mistake and which switches off straight away when pressure on the switch is released.
- Pull out the plug when something goes wrong during use and also after use.
- Never pull out the plug with wet hands.
- Never carry or pull the appliance by the cable.
- Do not pull or wedge in the cable over sharp edges.
- Do not lay or hang the cable over hot objects or open flames and protect it from heat or oil.
- The appliance should not be started up when:
  – the appliance, the housing or the cable is damaged,
  – a fault is suspected after it has been dropped, or a similar mishap has occurred.
  In such cases the appliance should be sent back to our repair service.
- Repairs may only be carried out by our qualified service facilities. Considerable danger may arise for the user through repairs by unauthorized persons.
- If the appliance is used for other purposes than those for which it is intended, if it is incorrectly operated or repaired by unqualified persons, no responsibility can be accepted for any damages which occur. In such a case the guarantee becomes invalid.
- An eventual disposal of the appliance should be done according to the regulations of your place of residence.
  We reserve the right to make technical changes or country-specific modifications.

Description of appliance
bamix® model «Classic E/EO»

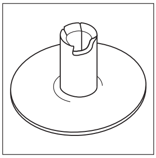


Accessories

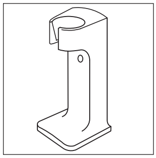


Mincer

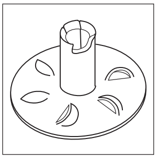
Special accessories



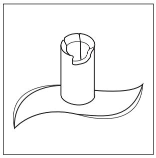
Beater



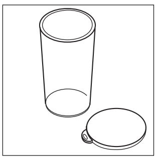
Stand



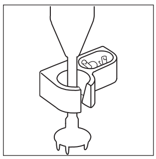
Whisk



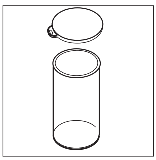
Meat mincer



Beaker 600 ml
with lid



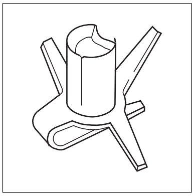
Wall bracket



Beaker 400 ml
with lid

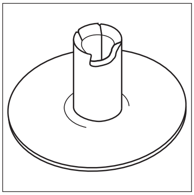
Please check the contents of the packing.

Working parts

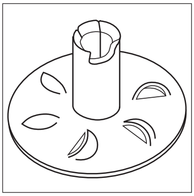


Mincer
Chops up, minces, purées raw and cooked vegetables, fruit, berries, baby food, cooked meat, frozen fruit for fruit ice-cream and jam, and even crushes ice-cubes. Blends soups and sauces. Mixes cake and pancake doughs. For all heavy ingredients.

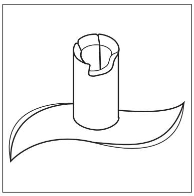
ATTENTION:
The mincing blade has sharp edges. There is a risk of personal injury when handled improperly.



Beater
Beats, aerates, blends egg-white and cream. Is used to whip up soups and sauces. For everything which should be light and fluffy.



Whisk
Stirs and mixes shakes, drinks, purées, salad sauces, mayonnaise. For all mixtures with a thick or creamy consistency.



Meat mincer
cuts, chops and minces meat (raw or cooked), as well as vegetables with coarse fibres.

ATTENTION:
The meat mincer has sharp edges. There is a risk of personal injury when handled improperly.

Applications/handling



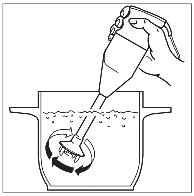
Wrist movement

Whilst processing, use a light swivelling motion from the wrist, draw bamix® up a little and let it fall again on the ingredients (do not press or pound). The fineness of the result depends on the length of processing.



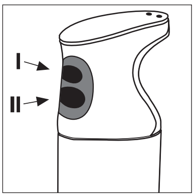
Drawing up

Rest the bamix® for a few seconds on the bottom of the jug. Then hold it at an angle and draw it up slowly against the side of the jug. When the ingredients no longer are drawn with it, put it back on the bottom and repeat the process until the ingredients are whipped to the required stiffness.



Blending

Dip bamix® at an angle in the ingredients, switch it on and blend. Before removing the appliance from the ingredients, switch it off to prevent splashing.
Tip: Whilst working, hold your free hand over the top of the jug to prevent ingredients spraying out.

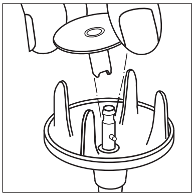


Switch positions

Step I for all light, airy dishes and small amounts.
Step II for all viscous, firm ingredients and large amounts.

This appliance is only to be used for the preparation of food. Any other application of the unit can be dangerous and can lead to personal injuries.
When the appliance is operated incorrectly, the liability and the guarantee become invalid.

Putting on and exchanging the attachments

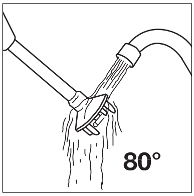


Push the attachment as straight as possible on to the stub in such a way that the drive pin on the stub fits exactly into the small recess in the socket of the attachment. The attachment is designed to make this process easy. The attachment is removed by simply pulling it off from the stub. For protection please use a cloth.

Careful: For safety's sake, when you exchange the attachments always pull out the plug.



Receptacles
You can work in any receptacle, even directly in a pan on the stove. Use small receptacles for small amounts and large receptacles for larger amounts. Narrow, high receptacles are more suitable for working in than wide, shallow ones.



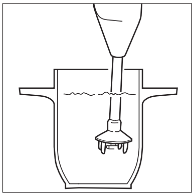
Cleaning and care
Cleaning is very easy. Remove the attachment and clean it. It is enough to clean the chromium-plated part of the appliance after every use under running water (do not switch on). The easiest way to clean off bits of food which have stuck to bamix® is to hold it in a jug with hot water and switch it on. Take care that the switch does not come in contact with water.

Important: Clean the appliance as soon as you have finished working, to prevent the drive shaft getting clogged.

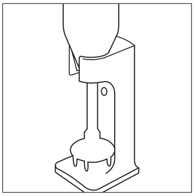


The bamix® will stay longer "fit" if you oil it every few months. For this use an acid-free oil (e.g. vaseline oil, obtainable at a chemist's). Hold the bamix® upside down with the cutter guard facing you, put 2 or 3 drops of oil on the drive shaft, and switch on the appliance for 2 to 3 minutes. Afterwards rinse the appliance in hot water.

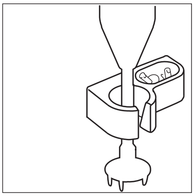
What can be done…



if the drive shaft of your appliance no longer rotates?
When you have not used your appliance for some time, the drive shaft may get stuck due to minute foodstuff residues which have hardened and are now gumming up the lower shaft bearing. Place the operative part of the appliance for 5 to 10 minutes in a jug with hot water, then switch it on. In general the appliance will then work again; if not, just try to free the shaft carefully with pliers.



Storage
Stand



Wall bracket

The bamix® should always be placed ready to hand where you work (preferably between the stove and the sink).

The more handily bamix® is placed, the more often it gets used.

Technical details

Motor	230/240 V AC / 50 cycles
Power input	Model E / EO 120 = 120 W Model E / EO 140 = 140 W Model E / EO 160 = 160 W Model E / EO 180 = 180 W Model E / EO 200 = 200 W
r.p.m.	Model E / EO 120 = 7’000/12’000 rev./min Model E / EO 140 = 10’000/15’000 rev./min Model E / EO 160 = 10’000/16’000 rev./min Model E / EO 180 = 11’500/16’500 rev./min Model E / EO 200 = 12’000/17’000 rev./min
Mechanical and electrical safety	EN 60335-2-14/A11:2011 EN 60335-1:2012 EN 61000-3-2/A2:2009 EN 61000-3-3:2008 EN 55014-1/A1:2009 EN 55014-2/A2:08 EN 62233:2008
Insulation	double sleeving
Switch	safety switch with impulse contact
Total length	35 cm
Weight	930 g
Cable	1,9 m
Intermittent operation	5 minutes at a time
Material and housing	All material parts are rust-proof, tasteless and resistant to corrosive foodstuffs

Official test marks

Manufacturer ESGE AG, CH-9517 Mettlen/Schweiz

We reserve the right to make technical alterations.
Above specifications are country-specific.

Gebrauchsanleitung DE / FR / IT / EN
bamix® Classic 793.084

12.14. 5’000